



2010 Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel, Famille Perrin (Bio)

Die weisse Top-Rarität!

Descrizione del vino:

Einer der begehrtesten und rarsten weissen Châteauneuf-du-Papes aus dem legendären Château de Beaucastel. Die wenigen Flaschen werden zugeteilt.

Nota di degustazione:

Zartgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Das von gelben Früchten dominierte Bouquet zeigt die hier typischen Honig-, Pfirsich- und dezente Röstaromen auf. Zeigt sich jahrgangstypisch sehr ansprechend, mit fein eingebundener und vitaler Säure, weit delikater und eleganter als der Power- 2009er, dabei trotzdem geschliffen und sehr gut strukturiert, weil perfekt ausgewogen. Sehr spannende Aromatik nach Mandarine, Orangenschalen, weissem Pfirsich, Sternanis und zarten Wachsnöten. Von mittlerem Körper und deutlicher Mineralik geprägt wird der Wein mit etwas Flaschenlagerung noch deutlich zulegen und zu einem der spannendsten der letzten Jahre reifen. Perfekt zu geräuchertem Lachs, Fisch (z. B. Dorade) und Krustentieren sowie weissem Fleisch.

Abbinamenti:

geräuchertem Lachs, Fisch (z. B. Dorade) und Krustentieren sowie weissem Fleisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Monate inahltank
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2014–2025
Varietà d'uva:	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc
Numero di articolo:	0687210

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC Blanc

Château Beaucastel
Famille Perrin (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Roussanne, 15% Grenache Blanc
Maturità:	2014–2025
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren